

PURE DE CAMOTES

Se hace con puré de 2 kilos de camotes con un poco de leche, mantequilla y azúcar al paladar. Se le agrega 1 taza de nueces molidas. Se pone la preparación en una fuente de hornear, se cubre con marmellos, se pone al horno. Se sirve con el jamón.

PREJOLES AMERICANOS

- | | |
|---------------------------------|------------------------------------|
| 1 kilo de frejoles caballeros | 2 tazas de cebolla picadas |
| o canarios remojados la víspera | 1/8 de tocino |
| 2 pimientos frescos picados | 1 cucharadita de mostaza en polvo |
| Sal, pimienta. | 4 tazas de jugo de tomates frescos |
| Miel de chancaca. | |
| 2 cucharadas de Catchup | |

Se cuecen los frejoles con el tocino picado, deben de ser blandos pero no reventados. Se doran en el aceite las cebollas picadas, los pimientos picados. Se le agrega los frejoles y demás ingredientes, quedando jugosos. Se le echa la harina disuelta en un poco de agua, se deja hervir y todo se vierte en una olla de barro de boca ancha, colocando encima lonjas de tocino y se lleva al horno por 15 minutos. Se sirve en la misma olla y con el jamón.

POSTRE DAKAR

- | | |
|---------------------------|----------------------------|
| 5 claras | 450 grms. de azúcar molida |
| 1 cucharadita de vainilla | gotas de limón |
| 1/2 cucharadita de Royal | |

Se bate junto las claras y el azúcar. Se le agrega la vainilla, las gotas de limón y el Royal. Se hace 4 círculos, 3 en forma de anillo y el del fondo llano. Se ponen en papel engrasado al horno suave hasta que sequen.

Helados:

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| 5 yemas | 1 tarro de leche Gloria helada |
| 3/4 de litros de leche | 2 cucharadas de maicena. |
| 3/4 de taza de azúcar | Vainilla Infa: 1 cucharada |
| | 1/2 litro de crema. |

Se hiela el tarro de leche; del 1/2 litro o sean 3 tazas de leche se hace una crema con la maicena, el azúcar y yemas. Se le agrega la vainilla y se deja enfriar. Se bate la leche Gloria hasta que esté firme y se mezcla con la crema que debe estar muy fría. Se pone a la refrigeradora en las cubetas de hacer hielo.

Se bate la crema, se preparan las fresas con un poco de azúcar después de pasarlas por agua hervida. Se pone el disco de merengue, una capa gruesa de la crema Chantilly y después los otros discos, alternando con la crema y las fresas. La cavidad del centro se rellena con los helados haciendo una forma de pirámide. Se decora con las fresas, crema y dulces de goma verdes.

CROQUENBOUCHE

- | | |
|-------------------------|--------------------------|
| 1/2 litro de agua | 140 grms. de mantequilla |
| 300 grms. de harina | 8 huevos |
| 1/4 de cucharita de sal | |

Se pone el agua y la mantequilla en una cacerola y se deja hervir. A esto se le agrega harina y se deja en el fuego por unos minutos. Una vez fría se le agrega 1 a 1 los huevos, batiendo bien después de cada adición. Se hacen las bombitas de un tamaño regular y se ponen al horno bien caliente.

- | | |
|------------------------|--------------------|
| 4 yemas | 1/2 taza de azúcar |
| 6 cucharadas de harina | 6 hojas de colapez |
| 1-1/2 tazas de leche | |

Se bate bien y se pone al fuego para formar una crema. Se le agrega las claras batidas. Se deja enfriar sobre hielo y se le agrega las dos tazas de crema batida y 3 cucharadas de Cognac y 1 de vainilla. Con esta crema se rellenan las bombitas.

Caramelo

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| 2 tazas de azúcar | 1 de agua |
| 1/2 cucharadita de cremor tártaro. | |

Se hace tomar punto hasta que esté color de caramelo y poniendo sobre el hielo para que no se quemé. Se acaramela las bombitas. Algunas se pasan por azúcar granulada y otras por almendras tostadas y picadas y se forma la pirámide, poniendo un tubo centrado con aceite. Al medio se termina adornando la fuente con fresas o cerezas marrasquino y hojas de parra y motivo pascual. Si uno desea se tiñe el azúcar

CORONA DE NAVIDAD

- | | |
|--|---|
| 500 grms. de bizcochuelo | 1/8 de higos |
| 2 frascos de cerezas marrasquinos | 1/8 de pasas grandes |
| 1/8 de pasas de corinto | 1/8 Kg. de nueces picadas |
| 1/8 Kg. de higos picados | 1/8 Kg. de guindones |
| 1/4 de diferentes cortezas confitadas; | 6 u 8 frutas confitadas grandes para el decorado. |

Se utiliza un molde en forma de corona, se le unta con mantequilla y se espolvorea con azúcar en polvo. El bizcochuelo se parte en rajas finas y luego se coloca en el molde alternando con las frutas secas, las cortezas confitadas y las cerezas marrasquino partidas (se deja aparte algunas para el adorno, lo mismo que 3 o 4 nueces).

Una vez todo arreglado, se vierte encima un almibar previamente hecho, el que se ha mezclado con todo el líquido de los 2 pomos de cerezas.

- CREMA: 3 huevos - 3/4 litro de leche - 200 grs. de azúcar - 1 copa de vino dulce.

Se baten los huevos con el azúcar, se agrega la leche hervida con una cascarita de limón, canela o unas gotas de vainilla y luego el vino. Se deja reposar y se vacía poco a poco sobre el molde, muy despacio, para evitar que el bizcocho se levante (se separa un poco de crema para el baño). Se pone al horno durante 3/4 o 1 hora en baño de maria. Se desmolda y una vez frío se baña con la crema y se adorna con las frutas confitadas, nueces y cerezas, forman 2 o 3 grupos.